

# QUESTO BAR RISPETTA I REQUISITI DI IGIENE E COMFORT

**afidamp**

ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE  
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA



CONFCOMMERCIO COMO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
UNIONE PROVINCIALE COMMERCIO TURISMO SERVIZI



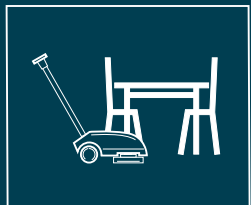
Il personale, previa rimozione di eventuali monili, deve effettuare il lavaggio delle mani, accurato e frequente, nell'apposito lavandino dedicato. È consigliabile che al termine del lavaggio, l'asciugatura sia effettuata con salviette monouso in carta al fine di rimuovere eventuali residui di sporco.



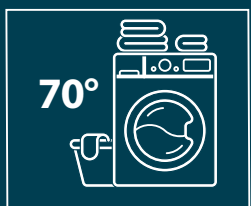
L'addetto alla cassa non deve provvedere alla manipolazione/somministrazione di alimenti. Nel caso svolgesse diverse mansioni, è fondamentale il lavaggio delle mani e/o l'utilizzo di appositi guanti nella transizione tra un lavoro e l'altro.



L'utilizzo di attrezzature per pulizia con un proprio codice colore aiuta notevolmente a ridurre il rischio di contaminazione incrociata. Evitare di "ricontaminare" le superfici pulite con materiali e panni già utilizzati sulla stessa o altra superficie.



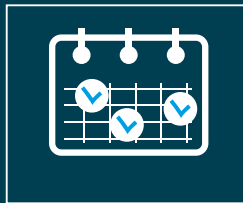
Il lavaggio meccanico di pavimenti e superfici può ridurre notevolmente i tempi di pulizia. Si raccomanda di prestare attenzione alle indicazioni date dal produttore e alle normative di sicurezza inserite nel D.V.R.



Macchinari e attrezzature vanno puliti a fine turno, il materiale tessile deve esser lavato in lavatrice a 70° con normale detersivo per il bucato, in alternativa, anche a temperature inferiori utilizzando prodotti disinfettanti per il bucato. Sostituire a intervalli frequenti e programmati i panni e i mop/frange utilizzati per le pulizie e comunque non oltre 24 ore.



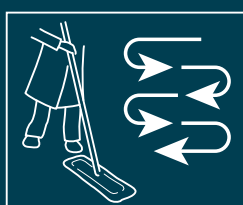
E' consigliato riporre i prodotti per la pulizia in spazi idonei.



Effettuare la pulizia dei bagni più volte al giorno. E' bene che la pulizia e dotazioni igieniche (sapone, carta, ecc.) siano controllate frequentemente. Può risultare utile esporre la tabella dei turni di pulizia.



Per le operazioni di detersione delle superfici ricordarsi di spruzzare il detergente sul panno (e non sulla superficie da pulire). Piegare il panno in 4 spessori, ottenendo 8 superfici umide, così da sfruttare tutto il panno al massimo possibile. Spiegando e ripiegando il panno si deve lavorare sempre con una superficie pulita. Ove consentito pulire con movimento a "S" per fasce regolari.



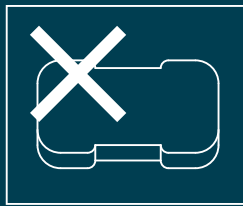
Per le operazioni di spolveratura e di lavaggio manuale del pavimento ricordarsi di procedere con i rispettivi attrezzi con un movimento a "S" molto stretta in modo da sovrapporre i passaggi, retrocedendo verso la porta. Nel caso di lavaggio utilizzare il "doppio secchio" in modo da tenere sempre separata l'acqua pulita con il detergente da quella sporca.



Prima di maneggiare qualsiasi prodotto chimico, è raccomandato leggere attentamente l'etichetta e/o la scheda tecnica, rispettando le diluizioni di impiego e le modalità d'uso indicate, e non miscelare mai prodotti chimici diversi. Se il prodotto viene travasato, occorre riportare l'etichetta sul nuovo contenitore.



Il bancone e tavolini della sala vanno puliti e/o successivamente disinfettati con elevata frequenza giornaliera. Prestare particolare attenzione alla pulizia di elementi quali sedie, menù e altre eventuali dotazioni.



Per la rimozione di sporco resistente evitare assolutamente di usare attrezzature particolarmente abrasive che potrebbero danneggiare le superfici dei "moca".

**AVVALENDOSI DELLA CONSULENZA DI UN ESPERTO DI PULIZIE PROFESSIONALI È POSSIBILE OTTIMIZZARE TUTTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA, ANCHE ATTRAVERSO SISTEMI ALTERNATIVI E/O INNOVATIVI**

**SI RICORDA CHE LA CORRETTA IGIENE NON PUÒ PRESCINDERE DA UNA SPECIFICA INFORMAZIONE DELL'OPERATORE SU METODOLOGIE E ATTREZZATURE PROFESSIONALI**